Bûche aux marrons et poires fondantes

La veille = 1h réalisation – 45mn cuisson – 6 à 12 personnes

Poires pochées : 3 Williams rouges dont ½ pour décor + 400gr eau
125gr sucre + 1 gousse vanille + 1 jus citron jaune
Génoise amande : 4 œufs + 125gr sucre glace + 125gr farine
40gr beurre frais + 50gr poudre amandes
Chiffonnade pâte philo : 1 feuille pâte philo + 50gr miel acacia
Crème de marrons:500gr purée marrons+230gr crème marrons+200gr beurre mou

Poires pochées à la vanille : Peler et citronner, avec le jus d'un citron jaune, les 2 poires Williams et demi rouges (en garder une demi pour le décor). Porter eau et sucre semoule à ébullition dans une casserole. Couper la gousse de vanille en 2 dans la longueur, en extraire les petites graines noires. Rassembler le tout dans la casserole. Porter ce mélange à ébullition. Plongez les poires citronnées dans le sirop bouillant, diminuez le feu, entretenir un léger frémissement pendant 5mn. Vérifier la cuisson des poires. Piquer le fruit, il n'offre qu'une légère résistance. Retirer du feu laisser refroidir. Egoutter, couper en dés de 1x1 et réserver.
Génoise amande : Préchauffer le four à 220°C (Th. 7/8).
* Mettre le sucre dans le bol **20sec. à 1mn, position Turbo** = sucre glace.
* Placer le fouet, au sucre, ajouter œufs et sel. Régler **3mn vit. 3**.
* Fondre le beurre au M.O., en ajouter 2CS dans le bol, régler **3mn vit. 3** et ajouter le mélange farine-poudre amande (+Cathy-Biscuit).
* Etaler la génoise, en s'aidant d'une spatule en inox, sur une feuille de papier cuisson siliconée de 40 X 25 cm. Enfourner 10 à 12mn.
Chiffonnade de pâte philo : Sur feuille de papier cuisson siliconée, froisser 3 carrés de pâte philo de 8x8, avec une fourchette asperger de miel et enfourner jusqu'à caramélisation du sucre glace. Réservez au sec.
Crème de marrons : Dans le bol, placer le fouet, verser beurre mou, crème et purée de marrons Placer le fouet, introduire tous les ingrédients et mixer **3mn vit.2,5**. En réserver 300gr au réfrigérateur pour le décor.
Assemblage : Imbiber feuille de biscuit (avec pinceau) avec un peu du sirop de cuisson. Etaler la crème marrons sur génoise avec spatule et parsemer dès de poires. Rouler rectangle de biscuit pour obtenir boudin. Réserver 2h au frais. Découper entames en biseau. Badigeonner bûche avec restant de crème marrons. Utiliser spatule de pâtissier pour simuler écorce d'arbre. Couper ½ poire rouge restante en 2, citronner quartiers, déposer sur bûche à coté du marron glacé et des feuilles d'arbres.
*** Pour renforcer les arômes, ajouter 1 bonne CS de Williamine dans le sirop avant d'imbiber la feuille de génoise.

created by free version of DocuFreezer